

DÎNER

ディナー

(17:30-22:30/20:30L.O.)

le.23.Nov Diner

Amuse-bouche

清水産 燕のコンプレッション

Entrée

ズワイガニのトマトファルシー 魚介とコンソメジュレ添え
パプリカとアボカドのソース

Soupe

牛蒡のスープ キノコを添えて

Poisson

鮮魚のポワレ

静岡産九条ネギと青のりマリネ添え 塩麴のソース

Viande

国産牛 ファイル肉のステーキ
赤ワインソース

又は

本日の肉料理

Dessert

タルトタタンとクレームブリュレ

Café et mignardise

コーヒーとお茶菓子

Noël dinner menu

クリスマスディナーメニュー

Amuse-bouche

掛川市ベルファーム農園のトマトのコンプレッション

Entrée froid

静岡県産 平目の昆布×カルパッチョ
富士宮なごみ農園宮田さんが作る根菜のサラダ仕立て

Entrée chaud

ハンガリー産 フォアグラ・ドウ・カナルのポワレ
静岡市三保の丸茄子添え ソース・マディラ

crustacés

カナダ産 オマール海老とホタテ貝のポワレ
静岡県産 桜エビとポワローのマリアージュ
ソース・アメリカーナ

Viande

静岡県産 静岡育ちの牛フィレ肉のステーキ
静岡のキノコとジャガイモのピューレ添え 赤ワインソース

Dessert

久能の石垣イチゴのミルフィーユ
いちごのアイス添え

Café et mignardise

コーヒーとお茶菓子

～御予約制メニューのご案内～

誕生日、記念日、お祝いの席にふさわしいプランをご用意いたしました。
あなたの大切な日を MIKUNI でお過ごしてください。

特別ディナーメニュー

Spécial diner menu

Amuse-bouche

小前菜

Entrée

前菜

Soupe

スープ

Poisson

お魚料理

Viande

お肉料理

Dessert

デザート

大切なお気持ちを伝えるメッセージをデザートに添えることができます。
ご予約時にお申し付けください。

Café et mignardise

コーヒーとお茶菓子

¥12,000 (税込・サービス料別途10%頂戴いたします。)

※3日前までに要予約

お料理の内容はお任せのコースでご用意させていただきます。
アレルギーや苦手な食材がある方はあらかじめお申し付けください。
ご要望に合わせ、花束(3,000円税別～)のご用意もいたします。
※花束をご希望の場合、3日前までにご予約下さい。

※食材は仕入れ状況によって変更となる場合もございます。

ふたりの特別な時間を彩るプランをご用意いたしました。
二名様分の料金プランとなります。

アニバーサリープラン

Menu anniversaire

Amuse-bouche

小前菜

Entrée

前菜

Soupe

スープ

Poisson

お魚料理

Viande

お肉料理

Dessert

デザート

Café

コーヒー

¥15,000 (2名様分、税サービス料込)

※3日前までに要予約

特典その1

お食事前の乾杯のドリンクをサービス
プランの幕開けはお食事前の乾杯から

特典その2

大切なお気持ちを伝えるメッセージをデザートに添えてお届けします。
お食事の最後にオシャレな演出を

オプション

ご要望に合わせ、花束(3,000円~)のご用意もいたします。

※花束をご希望の場合、3日前までにご予約下さい。

※食材は仕入れ状況によって変更となる場合もございます。